

100 RESEP MINUMAN

# Mocktail

PALING DIMINATI ALA RESTO DAN CAFE





PENERBIT
PT GRAMEDIA PUSTAKA UTAMA, JAKARTA



## 100 RESEP MINUMAN

## Mocktail

PALING DIMINATI ALA RESTO DAN CAFE



GM 21001130047 ISBN 9789792293616

© Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama Kompas Gramedia Building Blok 1, Lantai 5, Jl. Palmerah Barat 29 – 37, Jakarta 10270

Editor: Intarina Hardiman Uji Coba Resep: Miftah Sanaji Foto & Desain Grafis: Miftah Sanaji

Diterbitkan pertama kali oleh Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama Anggota IKAPI, Jakarta 2013

Hak cipta dilindungi oleh Undang-undang Dilarang mengutip atau memperbanyak sebagian atau seluruh isi buku ini tanpa izin tertulis dari Penerbit.

Sangsi pelanggaran posal 72 undang-undang no. 19 tahun 2002 tentang pelanggaran Tentang Hak Cipta:

- Barangsiapa dengan sengaja melanggar dan tanpa hak melakukan perbuatan sebagaimana dimaksud dalam pasai 2 ayat (1) atau pasai 49 Ayat (1) dan Ayat (2) dipidana dengan pidana penjara masing-masing paling singkat 1 (satu) bulan dan/atau denda paling sedikit Rp. 1.000.000,00 (satu juta rupiah), atau pidana penjara paling lama 7 (tujuh) tahun dan/atau denda paling banyak Rp. 5.000.000.000,00 (lima miliar rupiah).
- Borongsiapa dengan sengaja menyiarkan, memamerkan, mengedarkan, atau menjual kepada umum suatu ciptaan atau barang hasil pelanggaran hak cipta atau hak terkait sebagaimana dimaksud pada Ayat (1), dipidana dengan pidana penjara paling lama 5 (lima) tahun dan/atau denda paling banyak Rp.500.000,000,000,000 (lima ratus juta rupiah).

Dicetak oleh PT Centro Inti Media

Isi di luar tanggung jawab Percetakan

## Prakata

Mocktail adalah minuman segar yang tidak mengandung alkohol. Karena itulah mocktail bisa dijadikan minuman ringan. Berasal dari kependekan kata 'mock' dan 'cocktail', mocktail bisa disebut versi tidak beralkohol dari cocktail. Di bar dan restoran, menu cocktail biasanya juga disertai dengan pilihan mocktail.

Mocktail bisa dijadikan suguhan pesta dan bisa diminum oleh semua umur.

Apalagi warnanya cerah dan bisa dikreasikan sesuai selera. Rasanya bisa manis, asam, creamy, pedas, atau seperti rempah, tergantung kombinasi minuman.

Bahan penyusun mocktail bisa bermacam-macam, mulai dari sari buah, sirup, es krim, susu, yogurt, ekstrak vanila, madu, hingga sayur. Pembuatan mocktail bisa dikreasikan sebebas mungkin, namun ada pula yang menuruti resep klasik.

Anda bisa menggunakan botol shaker seperti yang digunakan para bartender. Masukkan bahan-bahan ke dalamnya, tambahkan es batu, kocok-kocok hingga tercampur rata, lalu tuangkan di gelas-gelas cantik. Beri hiasan potongan buah segar dan tambahkan sedotan warna-warni.

Buku ini memuat 100 Resep Minuman *mocktail* yang bisa Anda pilih dan coba. Dan besiaplah menikmati kesegaran minuman mocktail buatan sendiri.





Prakata	3
Pendahuluan	6
1. Tropical Orange	12
2. Orange Orchart	13
3. Curacao Lime	14
4. Double Berry	15
5. Jamaican Smoothie	16
6. Lemon Grass	17
7. Manggo Mint	18
8. Sexy Strawberry	19
9. Green Apple	20
10. Passionfruit Fresh	21
11. Mountain Blue	22
12. Coco Kiwi	23
13. Fruit Punch	24
14. Manggo Splash	25
15. Ice Rainbow	26
16. Lychee Manggo	27
17. Sunset	28
18. Rose Milk	29
19. Melon Farmer	30
20. Blue Ocean	31
21. Sunrise	32
22. Pome Star	33
23. White Lychee	34
24. Strawberry Milk	35

25. Strawberry Honey	36
26. Green Manggo	37
27. Classic Shirley	38
28. Ice Maple	39
29. Green Milk	40
30. Red Flay	41
31. Salsa Orange	42
32. Dates Mint Honey	43
33. Rose Milk Tea	44
34. Orange Yoghurt	45
35. Banana Milk	46
36. Coconut Twisty	47
37. Lychee Tea	48
38. Guava Frizz	49
39. Apple Twisty	50
40. Kiwi Lemon	51
41. Fruitstar Suite	52
42. Rainbow Frosty	53
43. Could De coco	54
44. Dates Honey	55
45. Strawberry Float	56
46. Berry Frosty	57
47. Blue Lime	58
48. Blackberry Float	59
49. Apple Dragon	60
50. Honey Mint	61



62
63
64
65
66
67
68
69
70
71
72
73
74
75
76
77
78
79
80
81
82
83
84
85
86
87

77. Rose Float	88
78. Strawberry Mint Juice	89
79. Passionfruit Lime	90
80. Carrots Rose Juice	91
81. De Rosella	92
82. Lime Fruit	93
83. Banana Mix Fruit	94
84. Manggo Tangerine	95
85. Apple Citroen	96
86. Java Sweet Tamarind	97
87. Mint Lime	98
88. Fruit Star Frizz	99
89. Pure Strawberry	100
90. Greenberry Melon	101
91. Melon Fruit	102
92. Manggo Green Tea	103
93. Dutch Eggplant	104
94. Blue Star	105
95. Strawberry Lime	106
96. Guava Frozen	107
97. Blue Lychee	108
98. Blue Fantasy	109
99. Vanilla Starfruit	110
100. Black Sweet	111
Tentana Penulis	112

## Sebelum memulai...



Ada beberapa jenis mocktail. Yang pertama adalah mocktail soda biasa. Yaitu minuman bersoda dengan campuran sirup biasa. Mocktail jenis ini merupakan mocktail yang sangat mudah. Cukup dengan mencampur soda dengan sirup, lalu beri irisan buah sebagai garnis (jika perlu), siap dihidangkan. Warnanya dapat kita atur dari campuran sirupnya.

Yang kedua, sebagai mocktail yang paling umum, adalah *mocktail* buahbuahan. Ya, kebanyakan kita mengenal mocktail dengan bahan buahbuahan. Selain segar, warnanya pun dapat bervariasi sesuai selera. Warna yang kita inginkan dapat berasal dari warna asli buah-buahan yang kita buat.

Yang ketiga, kita dapat membuat mocktail dari bahan yang agak "berat" atau manis, seperti cake atau es krim.

Sirup adalah cairan yang kental dan memiliki kadar gula terlarut yang tinggi, namun hampir tidak memiliki kecenderungan untuk mengendapkan kristal. Kekentalan sirup disebabkan oleh banyaknya ikatan hidrogen antara gugus hidroksil pada molekul gula terlarut dengan molekul air yang melarutkannya.

Minuman sirup adalah sebagai minuman beraneka ragam yang disajikan baik dalam acara-acara resmi, ataupun acara santai, baik di rumah bersama keluarga maupun di pertemuan-pertemuan.

Sirup juga dapat digunakan dalam makanan, minuman, industri permen dan lainnya. Berdasarkan kepekatan gulanya, minuman ringan dibagi menjadi dua yaitu minuman siap minum dan minuman yang masih memerlukan pengenceran sebelum diminum (sirup). Sirup biasanya diencerkan dahulu sebelum diminum. Dalam penggunaannya, sirup disuplementasikan dengan flavour, zat warna, asam, serta distabilkan dengan pengawet.

Sirup dapat disimpan lama tanpa penambahan bahan pengawet dan tanpa proses sterilisasi dalam pengemasnnya karena tingginya kadar gula dan pH yang rendah.

Pembuatan sirup cukup mudah, dan dapat dikerjakan dengan bahan dan alat-alat sederhana seperti:

## BAHAN BUAH:

Penggunaan bahan buah yang rasanya asam seperti jeruk, mangga, nanas, markisa, leci, ataupun non buah seperti jahe, pala, kulit salak, kayu manis, dan lain sebagainya.

### PEMANIS:

Gula pasir putih bersih.

### ESENS:

Berfungsi untuk memperkuat rasa pada buah itu sendiri.

### ASAM CITRUN:

Berguna untuk menambah rasa asam pada sirup.

### BAHAN PENGAWET:

Bahan ini digunakan untuk mencegah efek basi dan reaksi pencoklatan buah.

### GLUKOSE SYRUP:

Zat ini bisa mencegah cairan gula bisa mengkristal kembali.

### PEWARNA:

Bahan pewarna yang aman untuk minuman.

## Contoh Aneka Rasa Sirup

Mangga

SIRUP LOKAL:

Mangga Gedong Apple Cranberry Nanas Anggur Merah Pisang Susu

Anggur Putih Pisang Ambon Blackcurrant

Rose Blueberry Rose Milk Citroen Rozen Coco Pandan Strawberry Coffee Strawberry Milk Delima

Sirsak Frambozen Vanilla Fruit Punch

Greenberry Jambu Biji

Raspberry

SIRUP TRADISIONAL: Jeruk

Terong Belanda

Jeruk Susu Alang-alang Jeruk Nipis Asem Jawa Jeruk Keprok Beras Kencur Kurma Belimbing Wuluh Lychee Belimbing Lingir

Lemon Johe Melon Susu Kayu Manis Melon Hijau Kawista Mocha Kulit Salak Terong Belanda Kulit Manggis Pisang Ambon Kunir Asem

Markisa PalaTemu Lawak

Nangka

Secong

Apple Apricot Almond

Rosella

Serbat

Blueberry Basil Buble Gum

Blackberry Blackcurrent

Caramel Cherry Plum Fruit Punch

Green Apple Grenadine Green Banan

Hazelnut Lime Mint Maple Peach

Pineapple Pomegranate Soco Amaroto



## Contoh pembuatan Sirup Esens dan Sirup Buah Asli

## Resep Sirup Esens Sirup Melon

#### BAHAN:

1000 gr glukose syrup
1000 gr gula pasir
750 ml air putih
1 sdt esens melon
½ sdt pewarna hijau
½ sdt asam citrun
1 gr pengawet (jika perlu)

#### CARA MEMBUAT:

- Rebus glukose syrup, gula pasir, dan air, setelah mendidih, angkat. Masukkan pengawet yang sudah dicairkan dengan sedikit air.
- Setelah agak dingin, tambahkan esens melon, dan pewarna hijau.
- Kemudian setelah dingin, beri asam sitrun, tuang dalam botol panas yang sudah disterilkan.

## Resep Sirup Buah Asli Sirup Mangga

#### BAHAN:

1000 gr gula pasir 1000 ml air putih 1000 gr mangga matang 1 sdt esens mangga ½ sdt pewarna kuning ½ sdt asam citrun 1 gr pengawet (jika perlu)

#### CARA MEMBUAT:

- Kupas buah mangga, blender sampai halus, saring.
- Rebus air bersama gula pasir dan buah mangga selama ± 10 menit dengan suhu tetap 80° C. Angkat.
- Setelah agak dingin, baru masukkan asam sitrun, pewarna, dan esens mangga. Aduk sampai semua bahan tercampur rata.

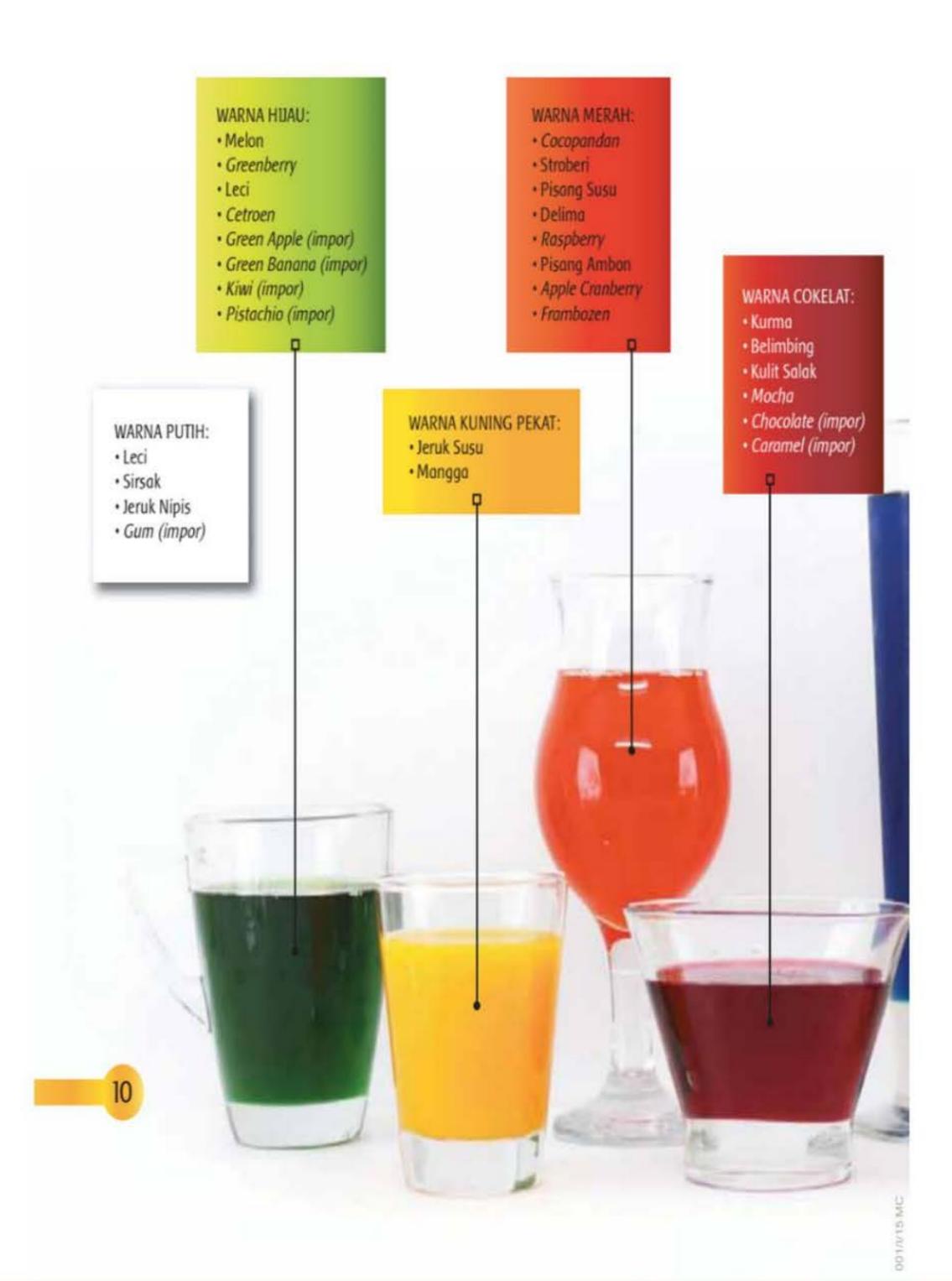


## Tips Pembuatan Sirup

- Sirup bisa dibuat dengan buah asli atau esens perasa, atau keduanya. Sirup yang dibuat dengan buah asli, hasilnya tidak sejernih sirup yang dibuat dengan esens perasa. Tetapi dari rasa tentu saja yang lebih segar sirup dari buah asli.
- Pembuatan sirup harus menggunakan alat-alat yang benar-benar bersih supaya sirup tidak berjamur. Botol harus steril, kering, dan tidak berbau dengan cara mencuci bersih, rebus bersuhu 80°C, atau dikukus, lalu keringkan. Jangan memasukkan sirup jika botol masih berair.
- Gunakan gula pasir putih dan bersih. Ketika memasak gula Anda akan menemukan lapisan busa di permukaan larutan, aduk sebentar lalu teruskan memasak. Busanya akan berkurang, busa yang tersisa dapat Anda buang.
- Sirup yang baik harus kental. Untuk itulah campuran larutan gula dan larutan gula harus dimasak kembali. Sirup akan mengkristal kalau terlalu lama dimasak.
- Untuk pembuatan sirup murni tanpa tambahan juice buah asli, sebaiknya tambahkan Glukose syrup sebanyak 100 gram tiap 1 kg gula, agar sirup tidak mengkristal kembali.
- Setelah agak dingin baru masukkan pewarna makanan, esens perasa (flavour).
- Jika mau diberi pengawet makanan perbandingan ukurannya 1 gr untuk 1 liter cairan. Caranya pengawet dicairkan dulu dengan sedikit air, dimasukkan ketika sirup sudah diangkat dari atas kompor, namun masih dalam keadaan agak panas.



## Contoh Warna Sirup



## WARNA HITAM:

- · Blackcurrent
- · Mocha
- Kopi
- · Blackberry (impor)
- · Liquorice (impor)

### WARNA UNGU:

- · Lavender (impar)
- · Violet (impor)

## WARNA BENING:

- Vanila
- · Jeruk Nipis
- · Lemon
- · Almond (impor)
- · Mojito Mint (impor)
- · Cardamom (impor)



























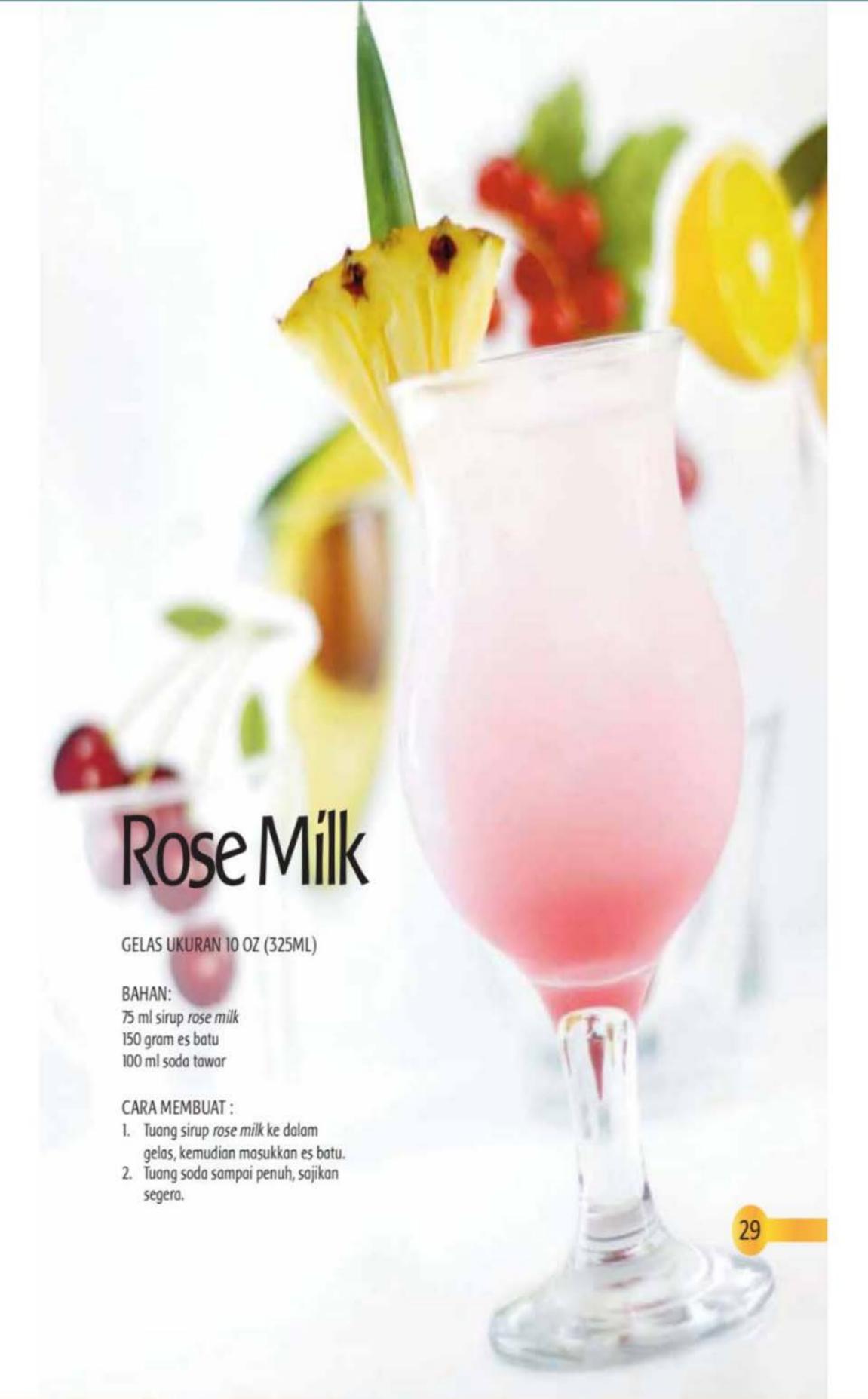


## Manago Splash GELAS UKURAN 14 OZ (400ML) BAHAN: 75 ml sirup mangga gedong 25 ml sirup markisa 100 gram es batu 100 ml soda tawar buah markisa secukupnya CARA MEMBUAT: 1. Tuang sirup mangga gedong dan sirup markisa ke dalam gelas, kemudian masukkan es batu. 2. Tambahkan buah markisa, tuang soda sampai penuh, sajikan segera. 25



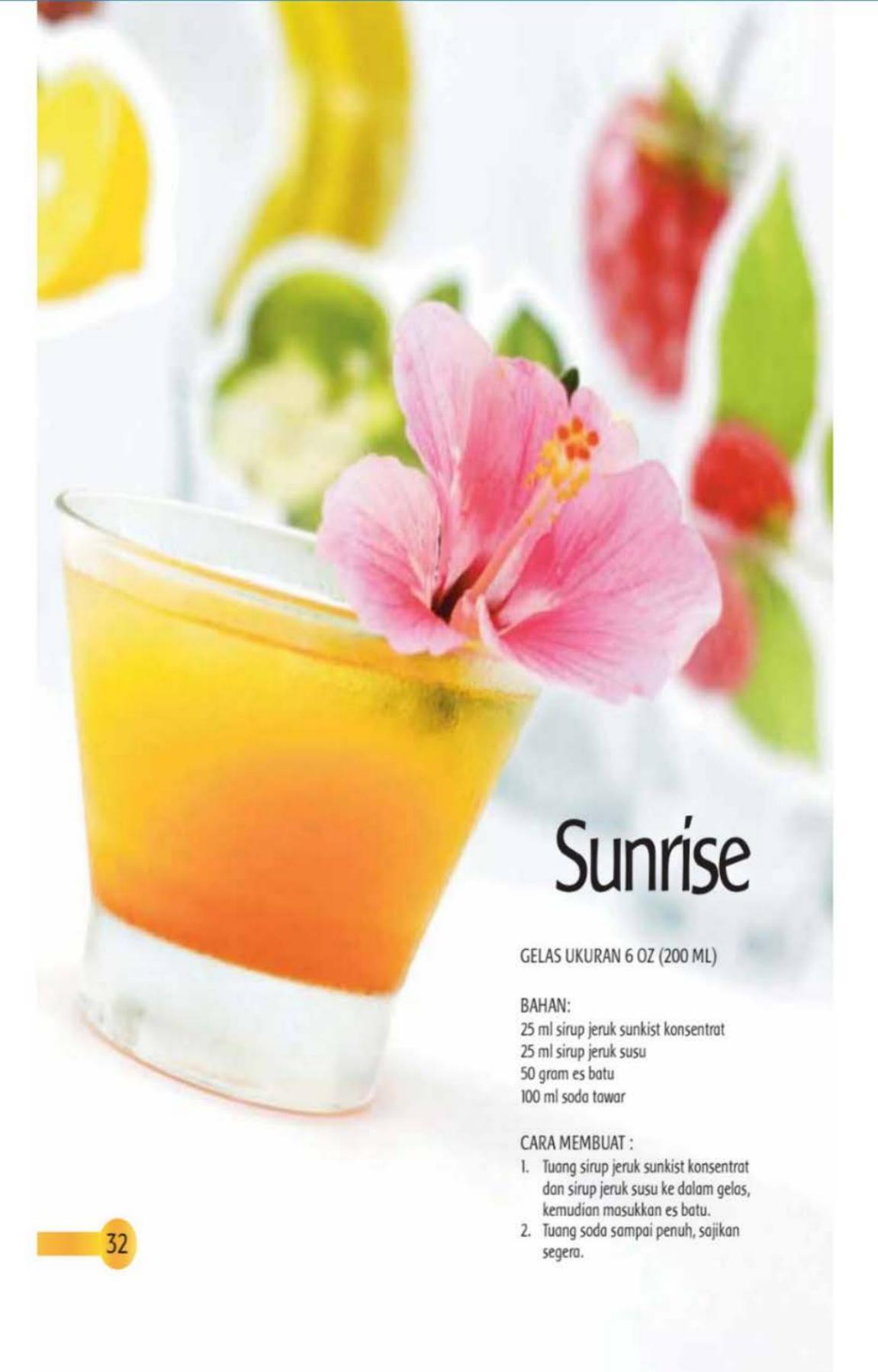
















































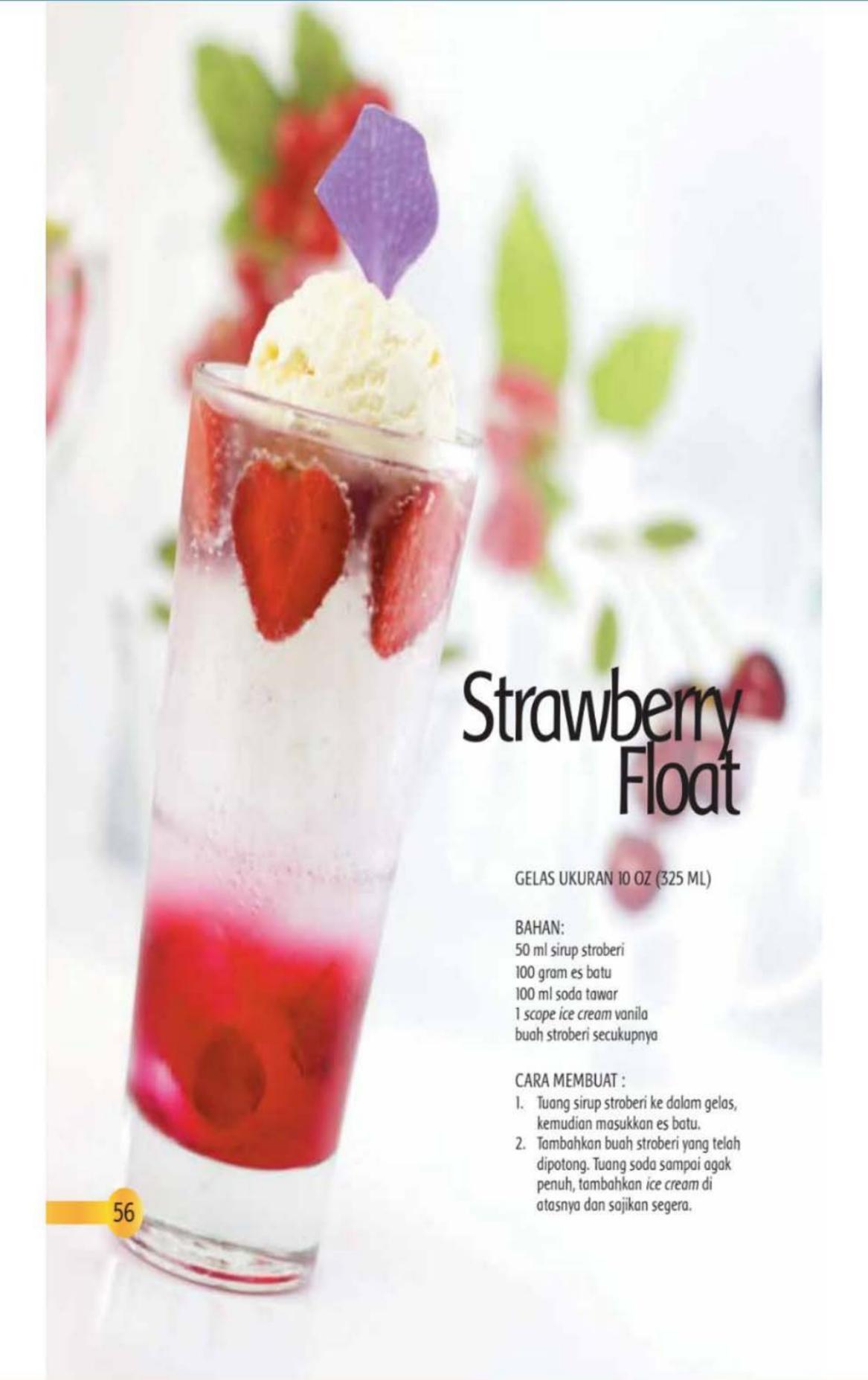






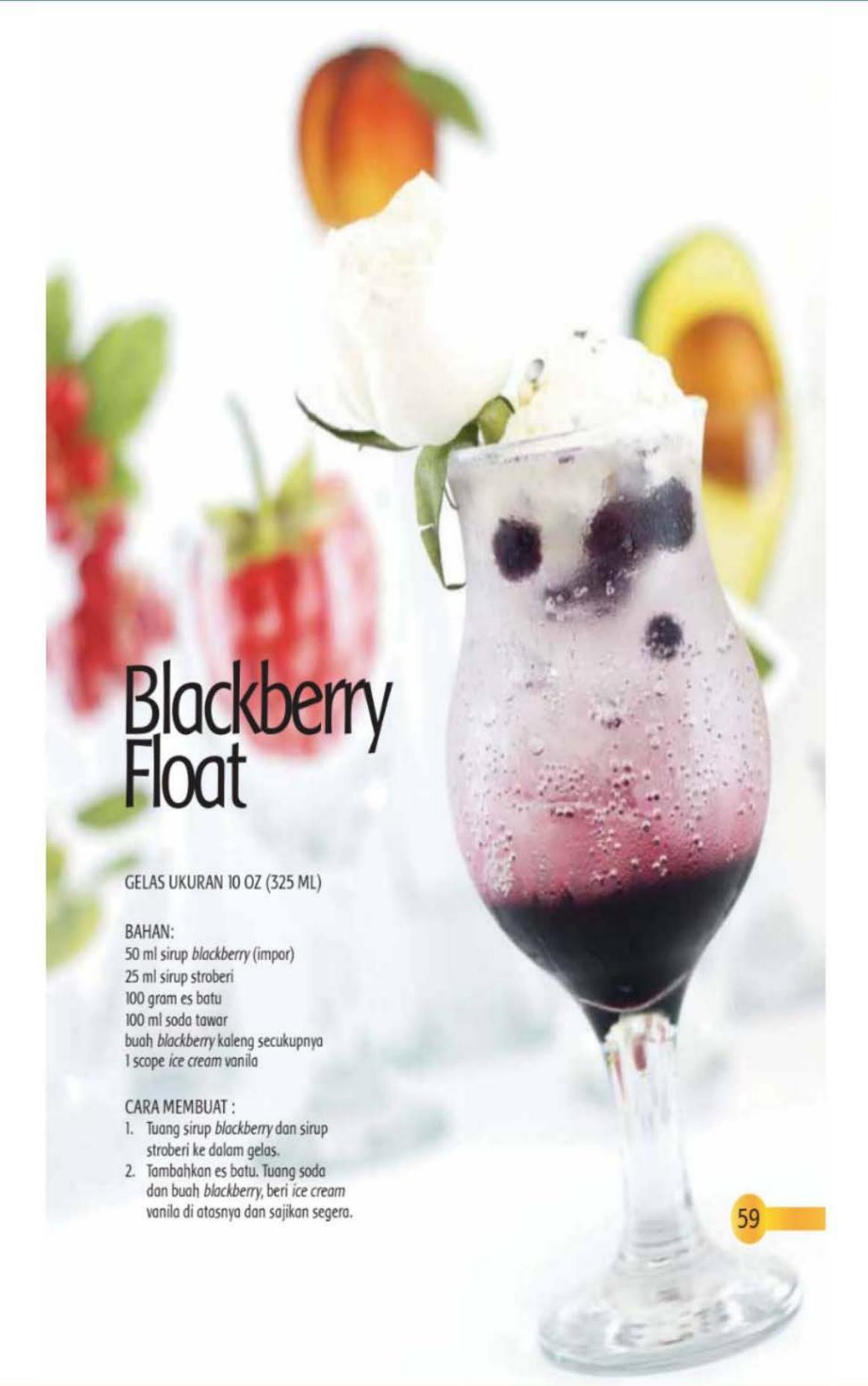




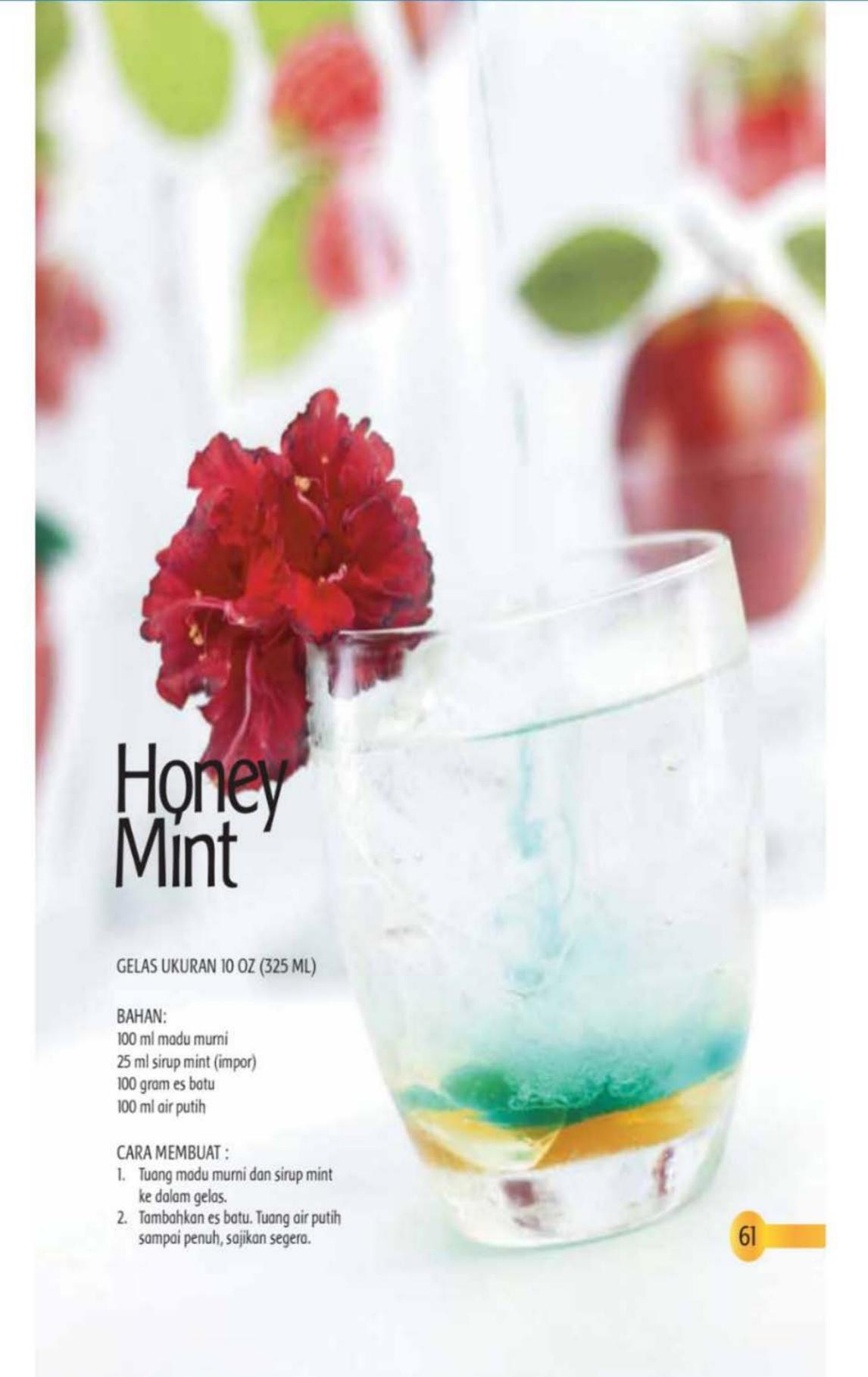




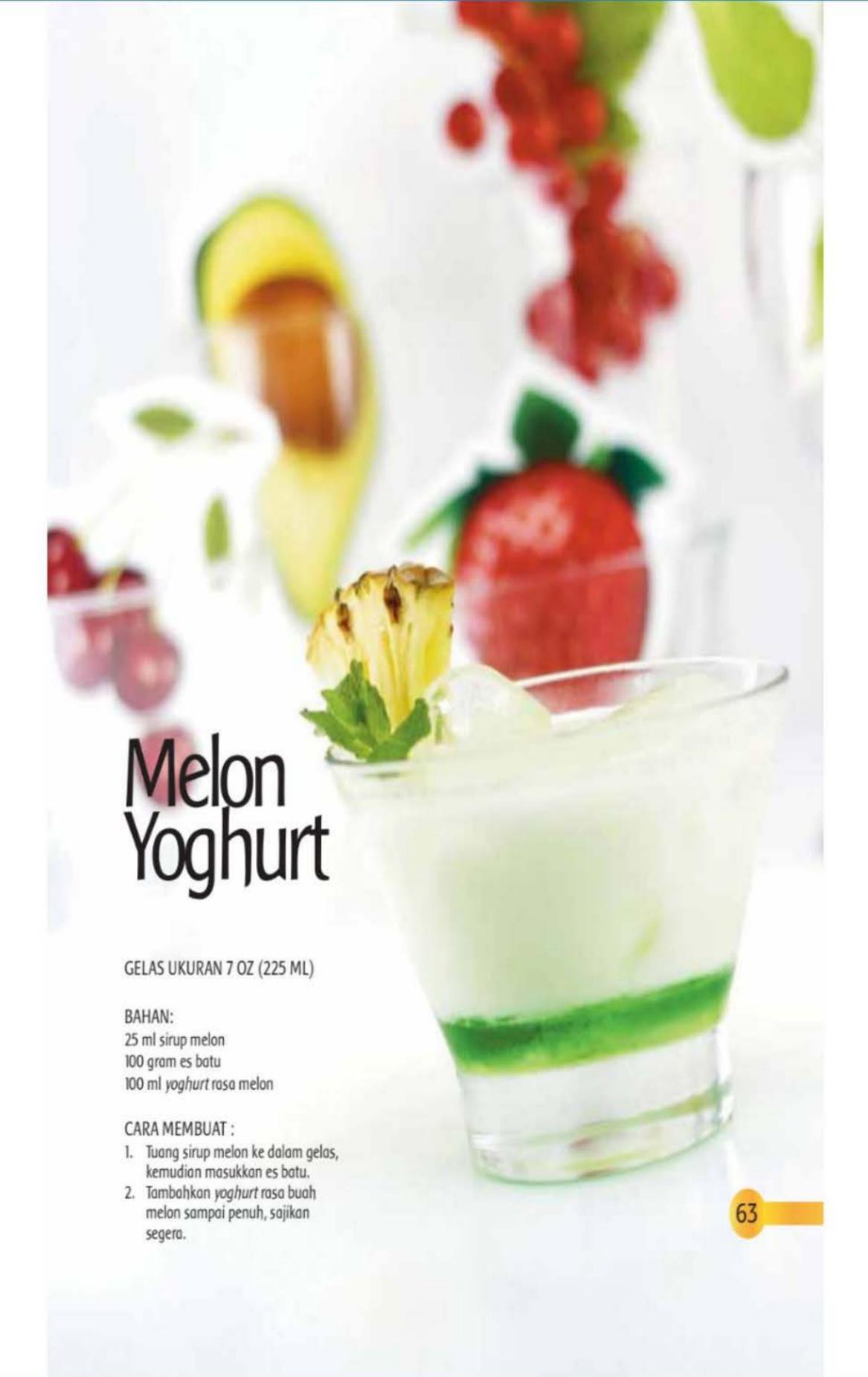


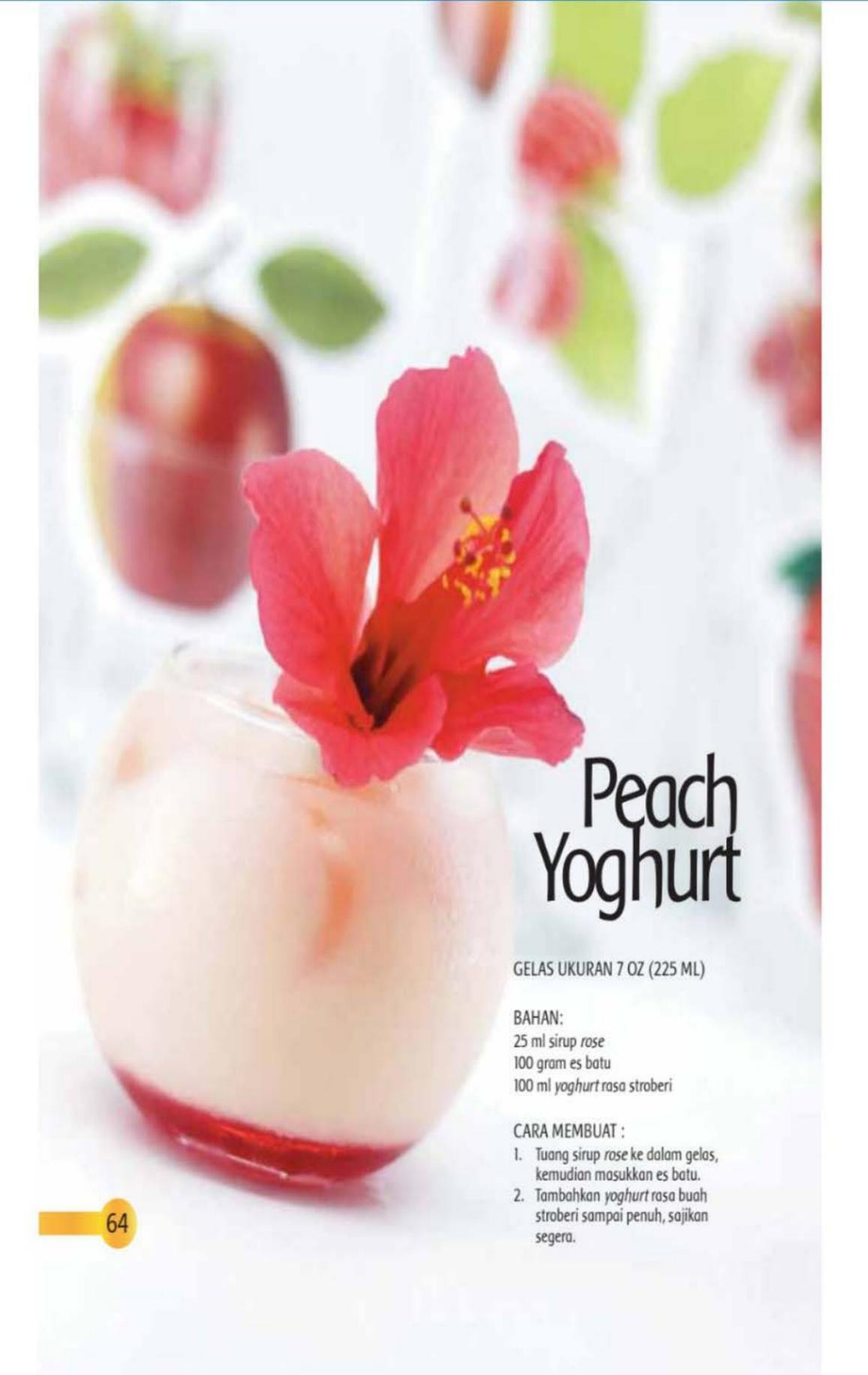




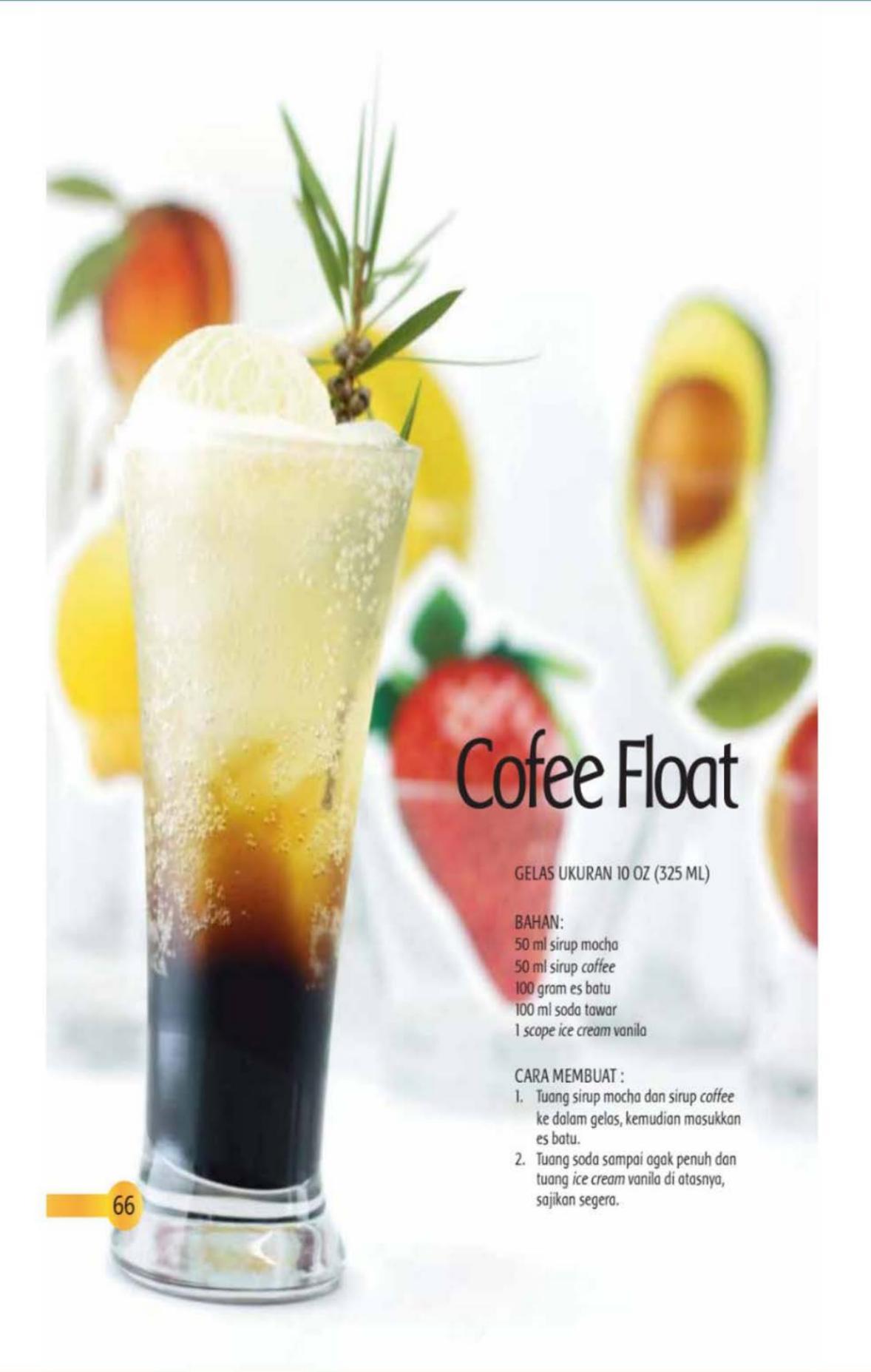


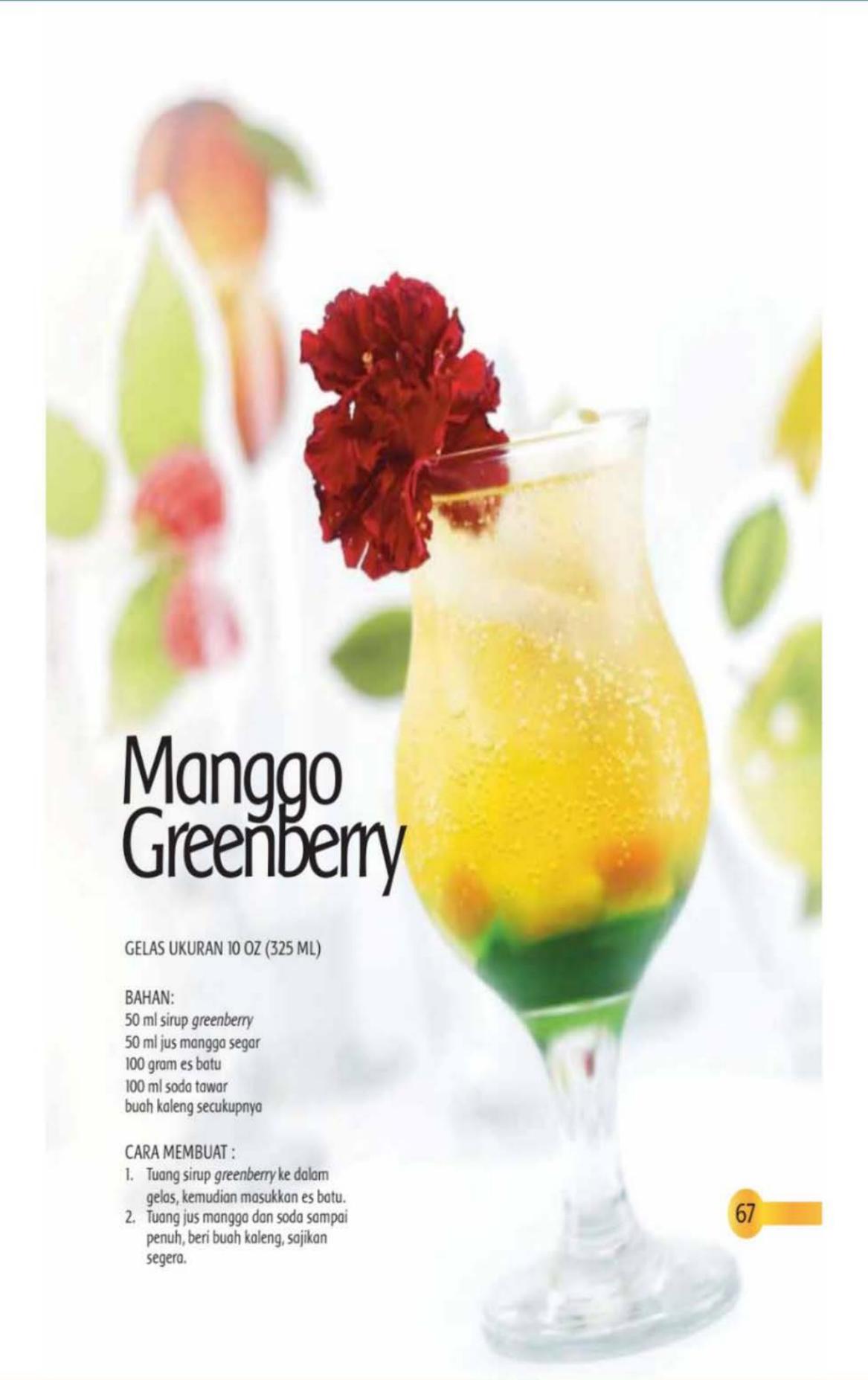


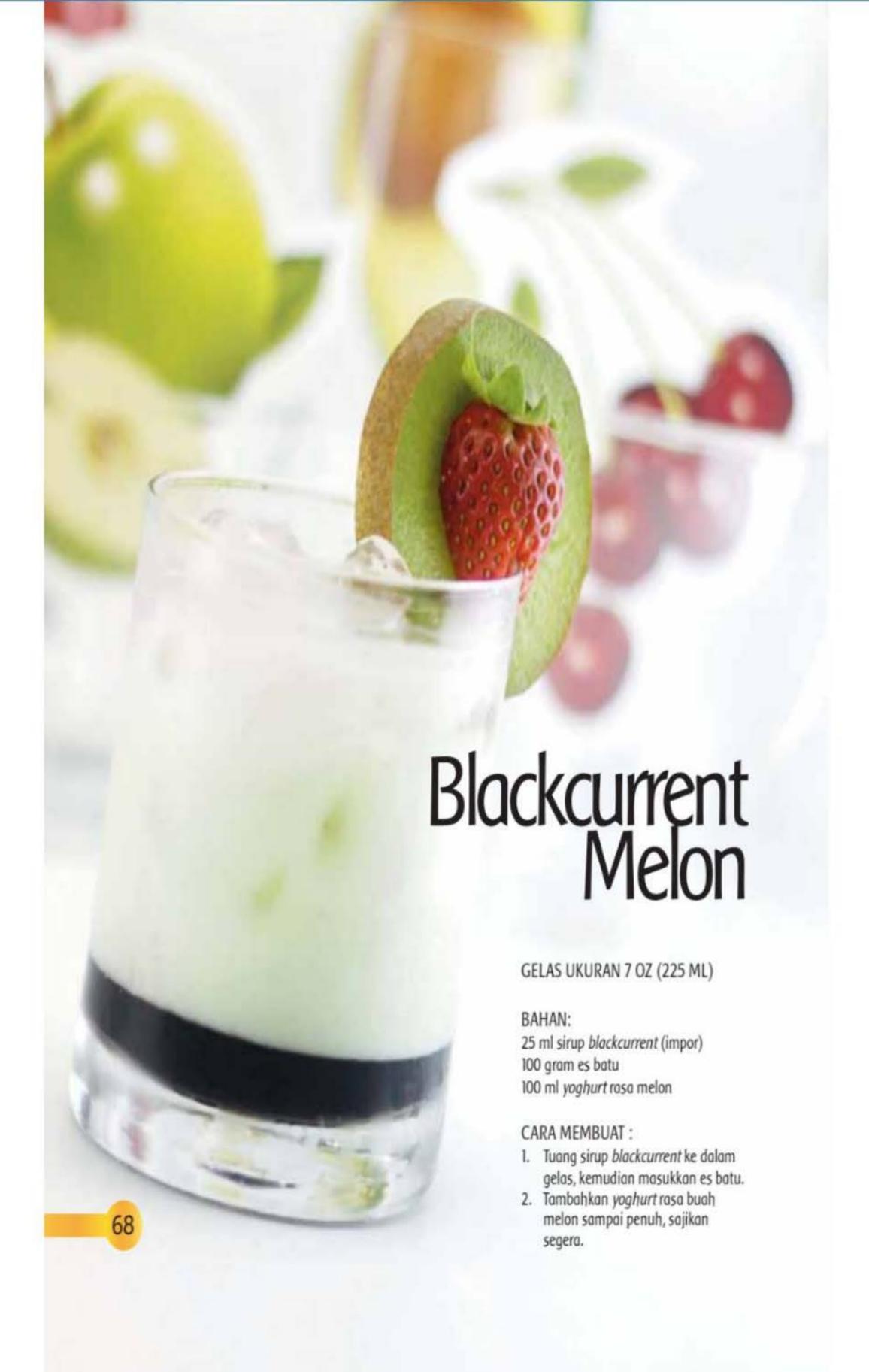
















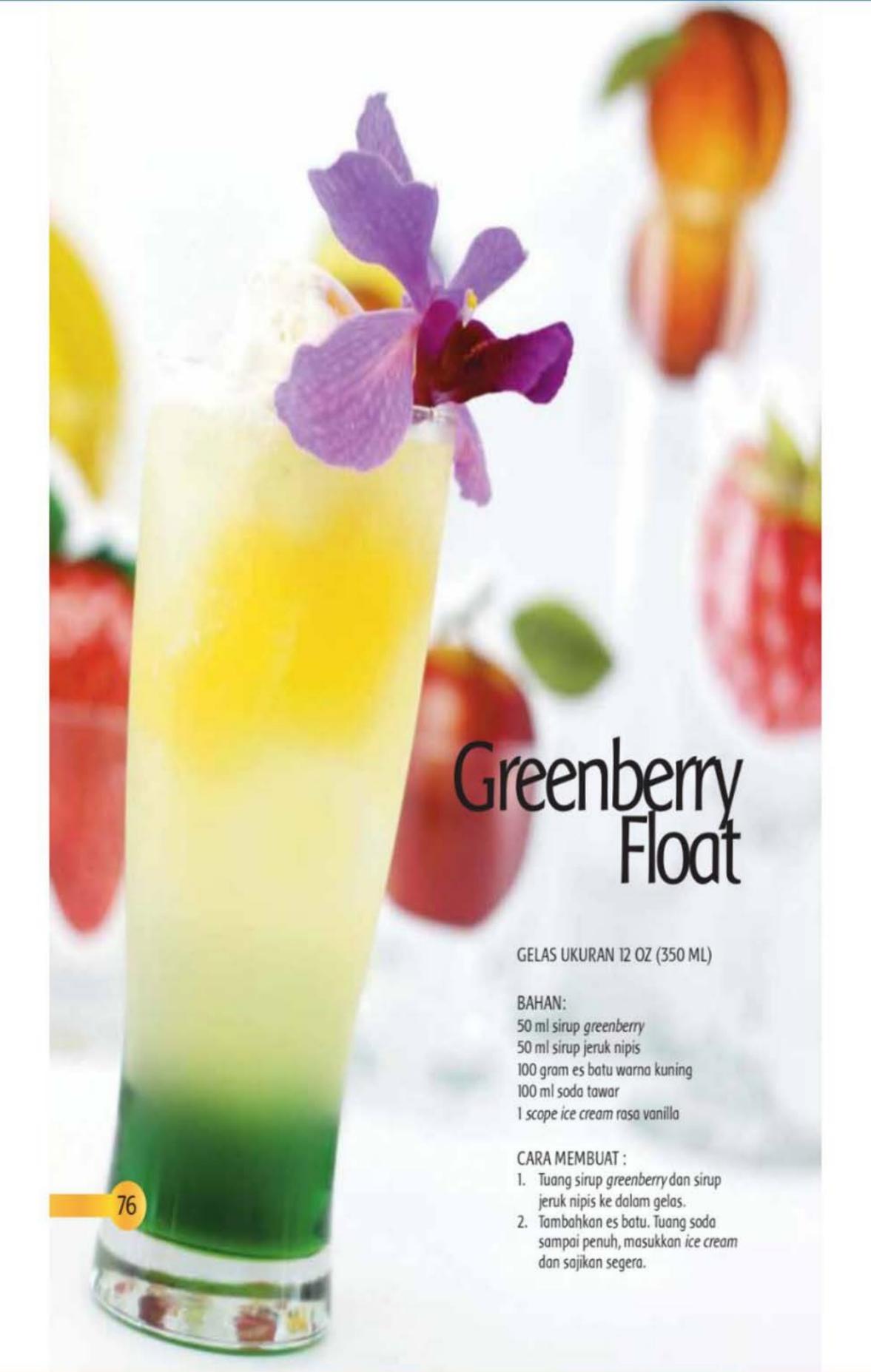




















## Orange Manggo GELAS UKURAN 10 OZ (325 ML) BAHAN: 50 ml sirup mangga 25 ml sirup jeruk 100 gram es batu 150 ml soda tawar CARA MEMBUAT: 1. Tuang sirup mangga dan sirup jeruk ke dalam gelas. 2. Tambahkan es batu. Tuang soda sampai penuh, sajikan segera.





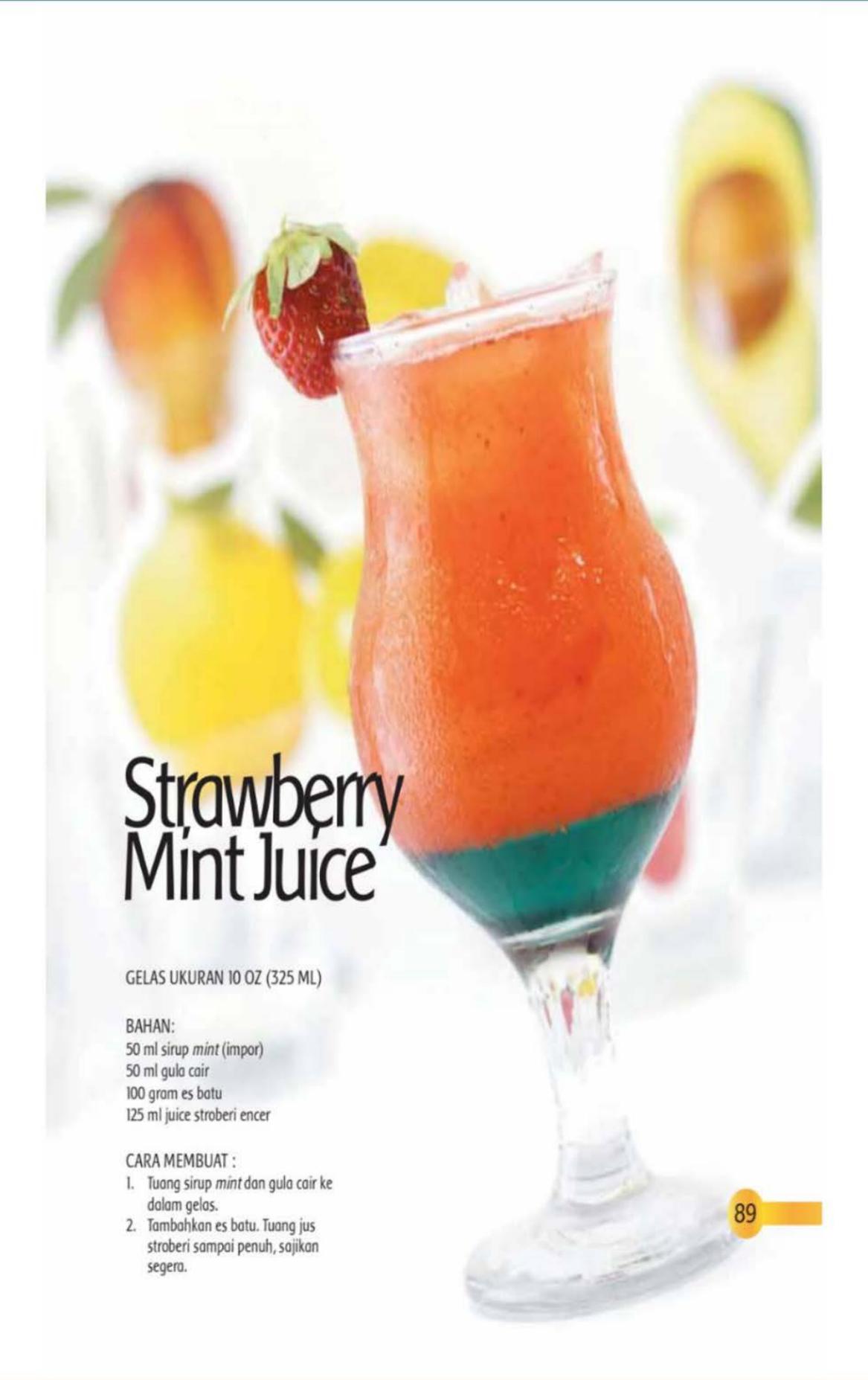














































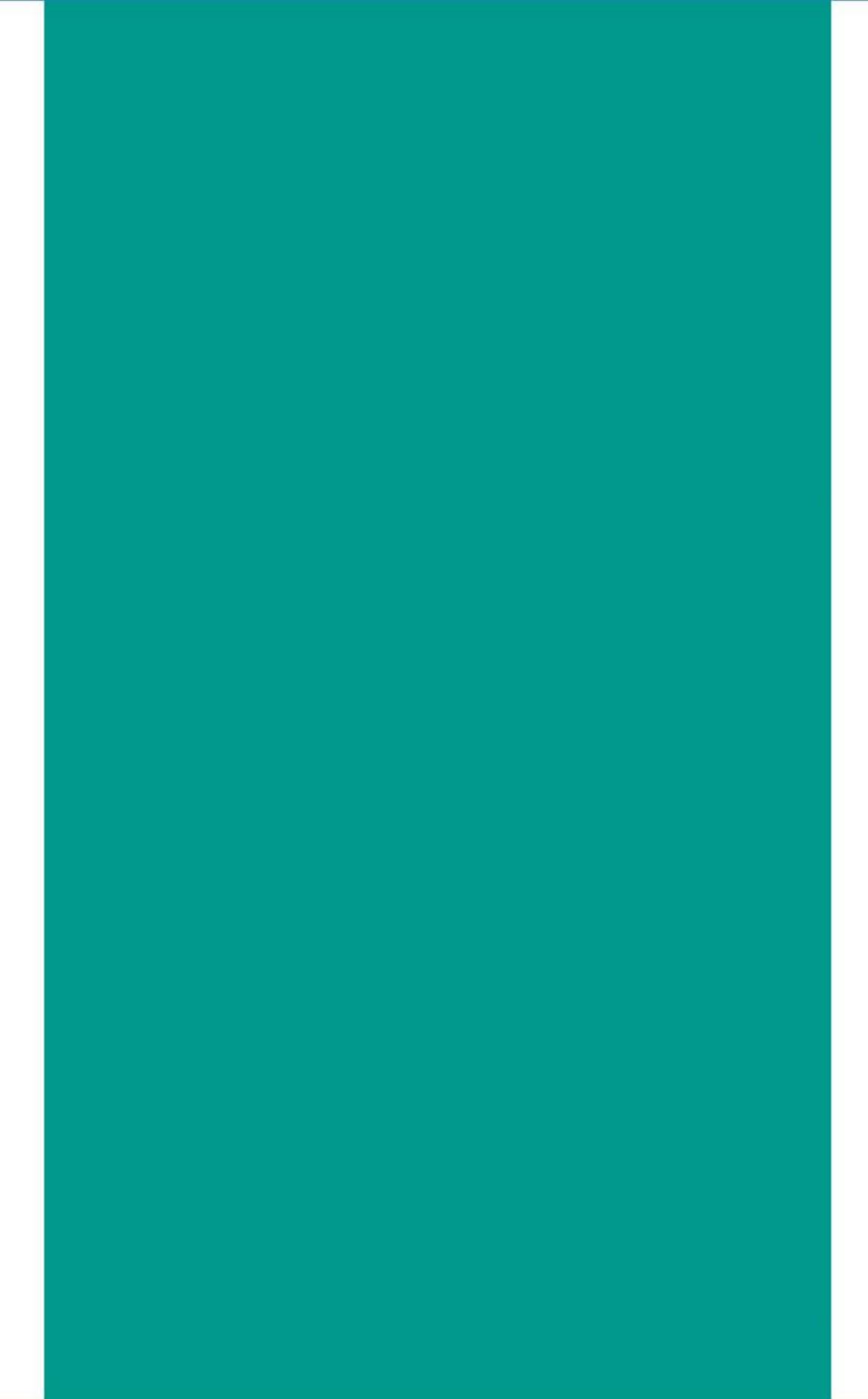












## 100 RESEPMINUMAN AMERICAN SEPTIMENTAL SEPT

Paling diminati ala Resto dan Cafe



Mocktail adalah aneka minuman ringan tetapi tidak beralkohol yang biasa di minum setelah makan. Bisa bersoda atau tidak, dan rata-rata mengusung rasa yang manis. Hampir semua bahan bisa kita jadikan mocktail, dari yang berat seperti es krim atau dapat juga dengan buah-buahan, atau bahkan dengan sayur-sayuran, semuanya dapat dijadikan bahan dasar pembuatan mocktail asalkan kita tahu bagaimana memadukannya dengan cairan lain seperti sirup atau soda. Wamanya yang menarik juga menjadikan mocktail sebagai favorit dalam minuman penutup suatu jamuan.

Buku ini memuat 100 resep Minuman *Mocktail* yang lebih banyak menggunakan sirup untuk kombinasi bahannya. Tampilannya yang tampak menyegarkan ternyata setali tiga uang dengan cita rasanya.

Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama Kompas Gramedia Building, Blok I, Lantai 5 Jl. Palmerah Barat 29 - 37 Jakarta 10270

